

## METHOD OF PRODUCING TEA-CITRUS TONIC

**Publication number:** SU839475

**Publication date:** 1981-06-23

**Inventor:** DZHAKELE VAKHTANG E; SARDZHVELADZE GIVI P;  
KHAREBAVA LEVAN G; DZHUGELI ROMAN YA

**Applicant:** DZHAKELE VAKHTANG E (SU); SARDZHVELADZE  
GIVI P; KHAREBAVA LEVAN G; DZHUGELI ROMAN  
YA

**Classification:**

- **international:** A23L2/00; A23F3/14; A23L2/00; A23F3/06; (IPC1-7):  
A23L2/00

- **European:**

**Application number:** SU19782577995 19780208

**Priority number(s):** SU19782577995 19780208

**Report a data error here**

Abstract not available for SU839475

.....

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide



Государственный комитет  
С С С Р  
по делам изобретений  
и открытий

# О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

## К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 839475

(61) Дополнительное к авт. свид-ву -

(22) Заявлено 08.02.78 (21) 2577995/28-13

с присоединением заявки № -

(51) М. Кл.<sup>3</sup>

А 23 Л 2/00

(23) Приоритет -

Опубликовано 23.06.81. Бюллетень № 23

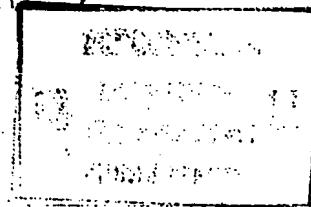
Дата опубликования описания 23.06.81

(53) УДК 663.

479 (088.8)

(72) Авторы  
изобретения

В.Е. Джакели, Г.П. Сарджвеладзе,  
Л.Г. Харебава и Р.Я. Джугели



(71) Заявитель

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ТОНИЗИРУЮЩЕГО  
ЧАЙНО-ЦИТРУСОВОГО НАПИТКА

Изобретение относится к безалкогольной промышленности, в частности к способу производства чайно-цитрусового напитка.

Известен способ производства тонизирующего чайно-цитрусового напитка, предусматривающий измельчение цитрусовых плодов, экстракцию чая, введение в купаж сахара и аскорбиновой кислоты и разлив напитка [1].

Недостатком известного способа является недостаточно высокое качество готового продукта, низкая стабильность его.

Цель изобретения - повышение качества и стабильности готового продукта.

Эта цель достигается тем, что измельченные цитрусовые плоды разбавляют водой с температурой 90-100°C в соотношении 1:6 и 1:12, выдерживают смесь в течение 5-15 мин, а экстракцию чая ведут полученной смесью, экстракт фильтруют, вводят в него сахарозу до содержания сухих веществ в нем 12-16%, кипятят 20-40 мин при постоянном удалении пены и охлаждают до температуры окружающей среды с последующим введением в купаж аскорбиновой кислоты, при этом в купаж

дополнительно вводят спиртовую вытяжку из кожуры плодов лимона, а перед разливом купаж фильтруют и карбонизируют.

Кроме того, экстракцию чая ведут при 75-85°C в течение 10-30 мин, при этом используют сухой чай в количестве 0,3-0,9% от массы разбавленных водой цитрусовых плодов. В купаж вводят аскорбиновую кислоту и спиртовую вытяжку из кожуры плодов лимона в количестве 0,03-0,06% от объема купажа.

Способ осуществляется следующим образом.

Целые плоды цитрусовых культур (грейпфрута, цитранжа или др.), после их инспекции и мойки, измельчают в пульпу и разбавляют водой, имеющей 90-100°C. Массовое соотношение пульпы и воды от 1:(6-12). Разбавленную цитрусовую пульпу выдерживают в течение 5-15 мин, причем к концу выдержки температура пульпы остается в пределах 75-85°C. Затем в разбавленную смесь вводят сухой зеленый чай или сухие отходы производства зеленого чая в количестве 0,3-0,9% от массы разбавленной смеси, осуществляя экстракцию чая при непрерывном перемешивании в течение 10-30 мин при

1

2

5

10

15

20

25

30

75-85°C, после чего фильтруют. В фильтрованный экстракт вводят сахарозу для того, чтобы суммарное содержание сухих веществ в растворе находилось в пределах 12-16% и смесь подвергают кипячению в течение 20-40 мин при непрерывном удалении образующейся на ее поверхности пены. Затем смесь охлаждают до температуры окружающей среды. В случае необходимости, производят корректировку титруемой кислотности смеси с помощью лимонной кислоты (0,1-0,3 г на 100 мл смеси). После этого в купаж вводят 0,03-0,06% аскорбиновой кислоты и 0,03-0,06% спиртовой вытяжки из кожуры плодов лимона от объема купажа, при этом смесь непрерывно перемешивают в течение 1-2 мин. В конце купаж повторно фильтруют, карбонизируют, вводят в него 0,02-0,03 массовых процента углекислоты и разливают.

Пример. Плоды грейпфрута инспектируют, моют и измельчают на плодовой дробилке. 40 кг полученной пульпы смешивают с 350 л кипятка в чане емкостью 500 л, выдерживают 10 мин и вводят в смесь 2 кг воздушно-сухого зеленого байхового чая 1 сорта в количестве 0,3% от массы смеси. Смесь тщательно перемешивают в течение 15 мин при экстракции чая при 75°C, после чего фильтруют сквозь трехслойную марлю. Добавляют в экстракт сахарозу до общего содержания сухих веществ в смеси 14%, после чего смесь разбавляют до 450 л и кипятят в течение 30 мин при непрерывном удалении образующейся пены. В случае необходимости (по данным анализа), титруемую кислотность смеси добавлением лимонной кислоты доводят до 0,2 г на 100 мл (в пересчете на лимонную кислоту). После этого в купаж вводят 200 г аскорбиновой кислоты и 0,2 л спиртовой вытяжки из кожуры плодов лимона. Смесь перемешивают, фильтруют, насыщают углекислотой в количестве 0,03% и разливают в 0,5 л бутылки, закатывая их кронпробками.

Предлагаемый способ производства чайно-цитрусового напитка обеспечивает получение напитка исключительно высокого качества. Напиток имеет выраженный аромат и вкус исходного сырья, причем эти показатели полностью сохраняются и после 1,5-2 месяцев хранения.

Напиток прозрачен, причем высокая прозрачность сохраняется как при теплом, так и при холодном хранении напитка.

Кроме того, производство напитка очень просто, себестоимость его не превышает 10 копеек, так как позволяет использовать как сортовое, так и не-сортовое исходное сырье. Полученный напиток обладает биологически активными, тонизирующими и ароматическими свойствами.

#### Формула изобретения

1. Способ производства тонизирующего чайно-цитрусового напитка, предусматривающий измельчение цитрусовых плодов, экстракцию чая, введение в купаж сахарозы и аскорбиновой кислоты и розлив напитка, отличающийся тем, что, с целью повышения качества и стабильности готового продукта, измельченные цитрусовые плоды разбавляют водой с температурой 90-100°C в соотношении 1:(6-12), выдерживают смесь в течение 5-15 мин, а экстракцию чая ведут полученной смесью, экстракт фильтруют, вводят в него сахарозу до содержания сухих веществ в нем 12-16%, кипятят 20-40 мин при постоянном удалении пены и охлаждают до температуры окружающей среды с последующим введением в купаж аскорбиновой кислоты, при этом в купаж дополнительно вводят спиртовую вытяжку из кожуры плодов лимона, а перед розливом купаж фильтруют и карбонизируют.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что экстракцию чая ведут при 75-85°C в течение 10-30 мин, при этом используют сухой чай в количестве 0,3-0,9% от массы разбавленных водой цитрусовых плодов.

3. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в купаж вводят аскорбиновую кислоту и спиртовую вытяжку из кожуры плодов лимона в количествах 0,03-0,06% от объема купажа.

Источники информации, принятые во внимание при экспертизе

1. Челидзе Т.А., Фишман Г.М. и Запертов С.В. Технология тонизирующих фруктовых напитков. - "Субтропические культуры", 1976, № 5-6(145-146), с. 222-226.

Составитель Л.Пашинина.

Редактор О.Черниченко Техред З. Фанта Корректор Н. Стец

Заказ 4579/2 Тираж 564

Подписьное

ВНИИПП Государственного комитета СССР

по делам изобретений и открытий

113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ППП "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4